

IV Міжнародна науково-технічна конференція «Стан і перспективи харчової науки та промисловості»

СЕКЦІЯ: ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

УДК 664. 00

Анастасія Лялик, Людмила Бейко

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна.

КОНСЕРВУВАННЯ ФРУКТОВИХ СОУСІВ

Anastasiya Lyalik, Ludmila Beyko

CANNING FRUIT SAUCES

Рациональне харчування є важливою умовою збереження здоров'я населення. Одним з головних аспектів перспективного розвитку харчової галузі є розробка технологій виробництва, які б дозволили виробляти консервовану продукцію з високими органолептичними, фізико-хімічними та біохімічними показниками якості протягом цілого року. За статистичними даними, населення України споживає фруктів, ягід, вдвічі нижче норми рекомендованої міжнародним комітетом ФАО/ВОЗ. Повноцінне харчування на протязі усього року забезпечується вживанням фруктових консервів, але консервованою вітчизняною продукцією населення забезпечене лише на 20%. На думку експертів і учасників ринку, у перспективі ринок солодкої продукції, при відповідних умовах буде рости. Це в першу чергу реально для обслуговуючих кооперативів, за умови використання інноваційних технологій та нових видів сировини.

Однією з таких видів сировини є середземноморські, субтропічні і тропічні фрукти. Фрукти які використанні для виготовлення соусів багаті вітамінами і мінеральними речовинами, що відповідають за певні процеси в організмі людини і є необхідними для нормального функціонування організму в цілому. Біологічна цінність консервів запропонованого асортименту полягає в тому, що вони сприяють кращому засвоєнню жирів, білків, які надходять у організм людини з іншими продуктами.

Традиційна переробка в консервній галузі середземноморських, субтропічних і тропічних фруктів передбачає виготовлення переважно фруктових консервів. Використання середземноморських, субтропічних і тропічних фруктів у якості сировини для виробництва консервованих соусів дозволить розширити асортимент консервованої продукції, а саме соусів, які можуть використовуватись у якості чудового доповнення до будь яких страв, в тому числі страв із м'яса. Також дана сировина цінна у харчовому відношенні, в ній міститься багато вітамінів, мікро- та макроелементів. Адже наше здоров'я залежить від нашого харчування, тому людям рекомендовано вживати різноманітні фруктові консерви, в яких міститься багато поживних речовин, які, в свою чергу, забезпечують правильне функціонування організму. Оскільки, промислове використання середземноморських, субтропічних і тропічних фруктів достатньо не вивчене, були проведені біохімічні, фізико-технологічні та органолептичні дослідження. З метою обґрунтування доцільності їх використання в якості сировини для консервної промисловості.

Використання середземноморських, субтропічних і тропічних фруктів у якості сировини для виробництва консервованих фруктових соусів дозволить розширити асортимент консервованої фруктової продукції, що робить обрану тему роботи актуальною, оскільки дана сировина до цього часу не використовувалась для виробництва цієї групи консервів. Також дана сировина цінна у харчовому відношенні, в ній міститься багато вітамінів, мікро- та макроелементів. Адже наше здоров'я залежить від нашого харчування, тому людям рекомендовано вживати різноманітні фруктові консерви, в яких міститься багато поживних речовин, які, в свою чергу, забезпечують правильне функціонування організму.